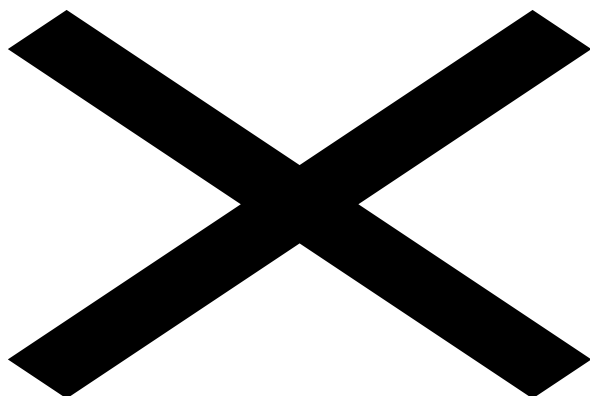


Mercados públicos,
supermercados e peixarias
foram fiscalizados. Foto:
Monique Veloso/Pref.Olinda

Com a aproximação do feriado da Semana Santa, a Vigilância Sanitária de Olinda intensifica a fiscalização da conservação e qualidade dos pescados comercializados na cidade e dá dicas à população como comprar e consumir o produto mais procurado durante o período.

Há duas semanas, a Vigilância Sanitária realizou uma visita nos estabelecimentos onde são comercializados pescados e recomendou adequações em alguns locais. Esta semana, as equipes voltaram nos estabelecimentos para verificar o cumprimento dos ajustes solicitados.

Foram fiscalizados os **mercados públicos de Peixinhos, Sítio Novo e Rio Doce. Peixarias e supermercados de Rio Doce, Casa Caiada, Bairro Novo, Salgadinho e Santa Teresa também foram visitados.** Durante estas visitas, além de recomendar os comerciantes, os fiscais da Prefeitura distribuíram material impresso orientando os consumidores sobre como verificar a conservação de peixes, crustáceos, ostras e mariscos.



Consumidores receberam orientações sobre como identificar alimentos não adequados ao consumo. Foto: Monique Veloso/Pref.Olinda

Abaixo, seguem as dicas do gerente de Alimentos de Olinda, Eduardo Melo:

- O pescado é comercializado refrigerado, congelado, salgado/seco, cozido ou em conserva. Para serem comprados os peixes devem apresentar as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, guelras róseas ou vermelho-brilhante, cheiro característico, ventre roliço, carne firme (se deixar a compressão do dedo ao pressionar, não compre!) e com escamas brilhantes e aderentes.
- O crustáceo para ser consumido precisa estar com corpo corvo, sem deixar escapar pernas e corpo. Os olhos devem estar bem destacados e com a carapaça aderente ao corpo. Se estiver com qualquer pigmentação estranha, não compre.
- Ostras e mariscos devem estar expostos vivos, com valvas fechadas e com

retenção de grande quantidade de água incolor e límpida nas conchas. Polvos e lulas devem estar com pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica.

- Sinais de **perda gradual de textura, alteração de odor e sabor, alteração da aparência da pele e olhos, além de alteração de coloração** mostram que o pescado está deteriorado.